C/2025/3188

6.6.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/3188)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«La Bella della Daunia»

PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025

1. **Nombre del producto**

«La Bella della Daunia»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques — Promoción de la Calidad Agroalimentaria (PQA) 1

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que no incluyen el cambio de nombre, no conllevan un riesgo de anular el vínculo ni implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Introducción de las aceitunas enveradas*

En el artículo 1 del pliego de condiciones se añade la expresión «enveradas» para describir un tipo de aceitunas de mesa que puede obtenerse aplicando parcialmente el sistema californiano permitido por el pliego de condiciones, es decir, la parte en la que se indica «[...] las aceitunas se calibran y se colocan en recipientes herméticos con salmuera a una concentración de entre el 8 y el 10 %, en proporción inversa a su tamaño [...]».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La única diferencia con respecto a la fase inicial de curado con el sistema californiano es que las aceitunas deben permanecer al menos ciento ochenta días en salmuera en los recipientes antes de ser envasadas. Este período es necesario para poder eliminar el amargor de las aceitunas sin utilizar lejía alcalina (hidróxido de sodio). Esto permitirá a los operadores obtener aceitunas aptas para la certificación ecológica.

La modificación no afecta al documento único.

2. *Supresión de una referencia a un Reglamento que ha sido sustituido*

Se han suprimido las palabras «en el Reglamento (CEE) n.º 2081/92», ya que el Reglamento ha sido sustituido.

La modificación no afecta al documento único.

3. *Introducción de las aceitunas enveradas*

Por analogía con la modificación del artículo 1, se añade la expresión «enveradas» en el artículo 2 del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

4. *Modificación de las referencias administrativas relativas a la zona delimitada*

En la descripción de la zona de producción que figura en el artículo 3 del pliego de condiciones, se suprimen las palabras «Trinitapoli y todas las zonas rurales de San Ferdinando y Stornara» y se añade el siguiente texto: «toda la zona rural de Stornara; en la provincia de Barletta-Andria-Trani, parte del territorio municipal de Trinitapoli y toda la zona rural de San Ferdinando di Puglia». Esta modificación era necesaria porque los municipios de Trinitapoli y San Ferdinando di Puglia se han transferido de la provincia de Foggia a la provincia de Barletta-Andria-Trani. La transferencia de estos municipios de la provincia de Foggia a la provincia de Barletta-Andria-Trani no es más que una modificación administrativa que no implica ningún cambio en la zona delimitada.

Por la misma razón, se elimina la abreviatura FG (Foggia) de los puntos 4 y 5.1 del documento único, en su caso.

La modificación afecta al documento único.

5. *Introducción de las aceitunas enveradas*

Por analogía con las modificaciones de los artículos 1 y 2, se añaden los términos «enveradas y» en el artículo 4 del pliego de condiciones y en el punto 3.2 del documento único, donde se describe el momento de la cosecha de la aceituna. Así pues, el apartado correspondiente se modifica como sigue:

Las aceitunas se cosechan directamente en el árbol, a partir del 1 de octubre; en el caso de las aceitunas verdes, la cosecha se efectúa en el momento en el que la película epidérmica empieza a cambiar del verde hoja al verde pajizo, con lenticelas bien pronunciadas, y, en el caso de las aceitunas enveradas y negras, cuando las aceitunas están ya enveradas o maduras y presentan un color rojo vinoso.

La modificación afecta al documento único.

6. *Aclaraciones sobre los métodos de curado y transformación utilizados*

En aras de la claridad, los tipos de curado y transformación se enumeran en el artículo 4 del pliego de condiciones antes de la descripción de dichos métodos. Además de la transformación como aceitunas enteras, se añade la posibilidad de transformación como aceitunas rotas, aceitunas rajadas y aceitunas sin hueso. Esto no conlleva la utilización de nuevos métodos de curado, sino únicamente la adición de métodos mecánicos de transformación para romper, rajar o deshuesar las aceitunas enteras obtenidas mediante los tres métodos de curado permitidos por el pliego de condiciones (sistema sevillano, sistema californiano, sistema natural).

En consecuencia, en el artículo 4 se añade el siguiente texto después de la definición del rendimiento máximo:

«Las aceitunas destinadas a la producción de aceitunas de la DOP "La Bella della Daunia" podrán prepararse mediante los siguientes sistemas de curado:

— Aceitunas verdes: curadas con el sistema sevillano

— Aceitunas negras: curadas con el sistema californiano

— Aceitunas enveradas: curadas con el sistema natural

Para los tres tipos de curado enumerados anteriormente, los frutos podrán transformarse como:

— Aceitunas enteras

— Aceitunas rotas

— Aceitunas rajadas

— Aceitunas sin hueso».

La modificación no afecta al documento único.

7. *Reducción del porcentaje de sal de la salmuera*

En el artículo 4 del pliego de condiciones, la cantidad mínima de sal que deberá utilizarse para estabilizar la salmuera cuando el período entre la fase de fermentación y la fase de envasado sea superior a seis meses se reduce del 8 al 6 %. El porcentaje mínimo de sal se reduce del 8 al 6 % porque se ha observado que, incluso con ese porcentaje, se obtiene un producto estable.

La modificación no afecta al documento único.

8. *Eliminación del requisito de pasteurización de los recipientes de plástico*

En el artículo 4, en la descripción de cómo se transforman las aceitunas verdes, se ha eliminado el requisito de esterilización cuando se utilizan recipientes de plástico. Así pues, el texto correspondiente se modifica como sigue:

«Tras la fermentación, las aceitunas se envasan en recipientes de vidrio o de hojalata, u otros recipientes de plástico, con salmuera a una concentración final de entre el 3 y el 5 %, con un pH <4,6; a continuación, se lleva a cabo una pasteurización; la pasteurización no es obligatoria para los recipientes de plástico mencionados.»

La pasteurización no será obligatoria cuando las aceitunas verdes o las aceitunas enveradas se envasen en recipientes distintos de los de vidrio u hojalata, por ejemplo, en bolsas al vacío, botes y bandejas de plástico. Si no se lleva a cabo un tratamiento térmico se obtiene un producto «fresco» que se asemeja más al producto original obtenido en épocas en las que no existían máquinas y equipos para el tratamiento térmico. La posibilidad de envasar el producto sin tratamiento térmico es beneficiosa para el medio ambiente por el ahorro energético que supone no aplicar todo el proceso de pasteurización, que requiere precalentar el producto, llenar los recipientes con un líquido de conservación caliente y someterlos a un ciclo de pasteurización de alrededor de una hora, durante el cual se alcanzan temperaturas superiores a 80 °C. Todo ello se ajusta a las normas europeas e italianas en materia de seguridad alimentaria y es posible gracias a los avances tecnológicos y a un mayor respeto de las normas de higiene, debido a la legislación vinculante y a la mayor atención de las empresas a los sistemas de certificación voluntaria.

La modificación no afecta al documento único.

9. *Introducción de una norma específica sobre el uso de recipientes de plástico en la transformación de aceitunas negras y supresión de la palabra «salina»*

En el artículo 4, en la descripción de la forma en que se transforman las aceitunas negras, se especifica que pueden utilizarse recipientes de plástico y se suprime la palabra «salina», ya que es superflua cuando se utiliza junto con la palabra «salmuera». En consecuencia, se ha añadido una referencia específica al «plástico» en las descripciones tanto del método A) como del método B), como sigue:

«[...] en recipientes de vidrio o de hojalata, u otros recipientes de plástico,».

La modificación no afecta al documento único.

10. *Introducción de una norma específica sobre el uso de recipientes de vidrio en la transformación de aceitunas negras*

En el artículo 4, en la descripción de la forma en que se transforman las aceitunas negras, se introduce una norma específica para el uso de tarros de vidrio. Al final de la descripción del proceso se añade el párrafo siguiente:

«Solo en el caso de los tarros de vidrio, las aceitunas negras también pueden envasarse con un pH >4,6, sin líquido. A continuación, se lleva a cabo una esterilización.»

El envasado de aceitunas negras en tarros de vidrio sin líquido hace que las aceitunas sean fácilmente visibles en el interior del frasco y, por tanto, más fáciles de apreciar para los consumidores. Cuando las aceitunas negras se envasan en tarros con líquido, solo se aprecia una masa negra uniforme que no permite ver las aceitunas, ni apreciar su tamaño, aspecto, etc. El envasado sin líquido es posible hoy en día gracias a innovaciones tecnológicas que permiten obtener un producto sin defectos, algo que no se conseguía fácilmente en el momento de la presentación de la solicitud de reconocimiento de la denominación.

La modificación no afecta al documento único.

11. *Introducción del método de transformación de las aceitunas enveradas*

Por analogía con la modificación de los artículos 1 y 2, se añade el método para la transformación de aceitunas enveradas en el artículo 4 del pliego de condiciones.

Las aceitunas enveradas de la DOP «La Bella della Daunia» se curan según el sistema natural, tal y como se describe a continuación: «una vez calibradas, las aceitunas se colocan en recipientes con salmuera a una concentración de entre el 8 y el 10 %, en proporción inversa a su tamaño. A continuación, se realiza una fermentación durante al menos seis meses en recipientes adecuados en los que las aceitunas deben estar siempre sumergidas en la salmuera. Durante la fase de fermentación, es necesario añadir sal para estabilizar la salmuera entre el 7 y el 10 %. Tras la fermentación, las aceitunas se envasan en recipientes de vidrio o de hojalata, u otros recipientes de plástico, con salmuera a una concentración final de entre el 3 y el 5 %, con un pH <4,6; a continuación, se lleva a cabo una pasteurización; la pasteurización no es obligatoria para los recipientes de plástico mencionados.»

Se añade el tipo «aceitunas enveradas», curadas con el sistema natural. Este tipo de aceitunas se obtiene aplicando la primera fase del método B) del sistema californiano, según la cual «[...] las aceitunas se calibran y se colocan en recipientes herméticamente cerrados con salmuera a una concentración de entre el 8 y el 10 %, en proporción inversa a su tamaño [...]». La única diferencia con respecto a la fase inicial de curado con el sistema californiano es que las aceitunas deben permanecer al menos ciento ochenta días en salmuera en los recipientes antes de ser envasadas. Este período es necesario para poder eliminar el amargor de las aceitunas sin utilizar lejía alcalina (hidróxido de sodio). Esto permite obtener aceitunas aptas para la certificación ecológica.

La modificación no afecta al documento único.

12. *Introducción de la descripción de las características de las aceitunas enveradas*

Por analogía con la modificación de los artículos 1, 2 y 4 y el punto 3.2 del documento único, se añade la descripción de las características de las aceitunas enveradas en el artículo 6 del pliego de condiciones:

La aceituna enverada de mesa de la DOP «La Bella della Daunia» debe presentar las siguientes características en el momento del despacho al consumo: colores que varían entre el marrón tabaco y el marrón oscuro; forma alargada, semejante a una ciruela, con una base estrecha y una extremidad superior puntiaguda y fina; pulpa suave, sabrosa, de consistencia tierna y compacta; fina película epidérmica;

peso comprendido entre 6 y 30 g;

rendimiento en pulpa >80 %;

contenido en materia grasa <18 %;

azúcares reductores <2,4 %.

Se añade la descripción de las características de la aceituna enverada en el momento de su despacho al consumo.

La aceituna enverada curada mediante el sistema natural es siempre más amarga que las que se transforman utilizando lejía alcalina. Al no usarse lejía alcalina pueden obtenerse aceitunas aptas para la certificación ecológica.

La modificación afecta al documento único.

13. *Reducción del peso mínimo escurrido*

En el artículo 7 y en el punto 3.6 del documento único, el peso mínimo escurrido se ha reducido a 30 g dondequiera que se mencione.

El peso mínimo escurrido se ha reducido a 30 g porque en la actualidad cada vez hay más demanda en el mercado de aceitunas en recipientes pequeños para usos específicos (viajes en avión, cajas decorativas para banquetes de bodas, cajas regalo para conferencias y actos de diversa índole, etc.).

La modificación afecta al documento único.

14. *Supresión del prefijo «termo» del término «termoplástico» y adición del término «hojalata»*

En el artículo 7 y en el punto 3.6 del documento único, se suprime el prefijo «termo» de la palabra «termoplástico» por ser superfluo y se añade el término «hojalata» con referencia a las latas que pueden utilizarse.

La modificación afecta al documento único.

15. *La modificación afecta al documento único.***Eliminación del requisito de pasteurización de las aceitunas verdes y de las aceitunas enveradas**

En consonancia con las modificaciones del artículo 4, en el artículo 7 se suprime el requisito de pasteurización para las aceitunas verdes y las aceitunas enveradas.

La modificación no afecta al documento único.

16. *Introducción de la posibilidad de reproducir directamente en la etiqueta el símbolo gráfico (logotipo) de la DOP «La Bella della Daunia»*

En el artículo 7 del pliego de condiciones y en el punto 3.7 del documento único se introduce la posibilidad de reproducir directamente en la etiqueta el símbolo gráfico (logotipo) de la DOP «La Bella della Daunia».

La frase correspondiente se modifica como sigue:

«El símbolo gráfico se reproducirá en una etiqueta adhesiva, o directamente en la etiqueta, en tres tamaños posibles: 2 cm, 3 cm o 5 cm.»

La modificación afecta al documento único.

17. *Actualización de las referencias al Reglamento de la UE*

En el artículo 5, se han actualizado las referencias al Reglamento (UE) 2024/1143.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«La Bella della Daunia»

N.º UE: PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«La Bella della Daunia»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 20 — PREPARACIONES DE HORTALIZAS, FRUTAS U OTROS FRUTOS O DEMÁS PARTES DE PLANTAS

2004 — Las demás hortalizas, preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar (excepto los productos de la partida 2006)

2004 90 — Las demás hortalizas y las mezclas de hortalizas

2004 90 30 — Chucrut, alcaparras y aceitunas

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1*

La aceituna verde de mesa de la DOP «La Bella della Daunia» debe presentar las siguientes características en el momento del despacho al consumo:

— color verde amarillento pajizo uniforme, con lenticelas pronunciadas;

— forma alargada, semejante a una ciruela, con una base estrecha y una extremidad superior puntiaguda y fina;

— pulpa suave, sabrosa, de consistencia firme y compacta; fina película epidérmica;

— peso comprendido entre 6 y 30 g;

— rendimiento en pulpa >80 %;

— contenido en materia grasa <15 %;

— azúcares reductores <2,8 %.

La aceituna negra de mesa de la DOP «La Bella della Daunia» debe presentar las siguientes características en el momento del despacho al consumo:

— color negro intenso en la parte externa;

— forma alargada, semejante a una ciruela, con una base estrecha y una extremidad superior puntiaguda y fina;

— pulpa suave, sabrosa, de consistencia firme y compacta; fina película epidérmica;

— peso comprendido entre 6 y 30 g;

— rendimiento en pulpa >80 %;

— contenido en materia grasa <18 %;

— azúcares reductores <2,4 %.

La aceituna enverada de mesa de la DOP «La Bella della Daunia» debe presentar las siguientes características en el momento del despacho al consumo:

colores que varían entre el marrón tabaco y el marrón oscuro;

forma alargada, semejante a una ciruela, con una base estrecha y una extremidad superior puntiaguda y fina;

pulpa suave, sabrosa, de consistencia tierna y compacta; fina película epidérmica;

peso comprendido entre 6 y 30 g;

rendimiento en pulpa >80 %;

contenido en materia grasa <18 %;

azúcares reductores <2,4 %.

Las aceitunas se cosechan directamente en el árbol, a partir del 1 de octubre; en el caso de las aceitunas verdes, la cosecha se efectúa en el momento en el que la película epidérmica empieza a cambiar del verde hoja al verde pajizo, con lenticelas bien pronunciadas, y, en el caso de las aceitunas enveradas y negras, cuando las aceitunas están ya enveradas o maduras y presentan un color rojo vinoso.

La producción máxima de aceitunas autorizada por hectárea que puede beneficiarse de la protección no debe superar los ciento cincuenta quintales por hectárea en cultivo especializado o en cultivo mixto (en tal caso, se trata de la producción equivalente).

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

«La Bella della Daunia» procede de la variedad original *oliva di Cerignola*, cultivar policlonal cuyas características distintivas presentan una gran variabilidad en función de la riqueza de su matriz genética, de los factores edafoclimáticos, de los portainjertos y de la evolución de las técnicas de cultivo. De esta variedad difundida en Daunia (región actualmente denominada Tavoliere di Capitanata) tras una mutación genética natural y a consecuencia de una selección clonal constante y cuidada iniciada por los propios cultivadores y por los viveristas locales, se ha obtenido un clon mejorado con una afinidad genética similar al cultivar original pero con características productivas superiores. Este nuevo cultivar ha sido denominado *bella di Cerignola* y se ha inscrito en el registro oleícola italiano con el n.º 15.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La fase de producción de «La Bella della Daunia» debe desarrollarse dentro del territorio de producción tal como se delimita en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado*

El despacho al consumo de la DOP «La Bella della Daunia» es el siguiente: el producto debe colocarse en recipientes de vidrio adecuados con un peso mínimo escurrido de 30 g; en envases de plástico con un peso mínimo escurrido de 30 g; o en latas de hojalata con un peso escurrido de 30 g en adelante;

la fase de producción de «La Bella della Daunia» debe desarrollarse dentro del territorio de producción tal como se delimita en el punto 4.

Aceitunas verdes

Tras la fermentación, las aceitunas se envasan en recipientes de vidrio o de hojalata, u otros recipientes de plástico, con salmuera a una concentración final de entre el 3 y el 5 %, con un pH <4,6; a continuación, se lleva a cabo una pasteurización; la pasteurización no es obligatoria para los recipientes de plástico antes mencionados.

Aceitunas negras

Método A)

Las aceitunas se lavan, se someten a tratamiento con vapor y se envasan en recipientes de vidrio o de hojalata, o en otros recipientes de plástico, que pueden esterilizarse, con salmuera a una concentración de alrededor del 3 %, con un pH aproximado de 4,6. A continuación, se lleva a cabo una esterilización.

Método B)

Las aceitunas se lavan, se someten a tratamiento con vapor y se envasan en recipientes de vidrio o de hojalata, o en otros recipientes de plástico, que pueden esterilizarse; el producto se envasa con salmuera a una concentración final de entre aproximadamente el 2 y el 5 %, con un pH >4,6. Únicamente en el caso de los tarros de vidrio, las aceitunas negras también pueden envasarse con un pH >4,6, sin líquido. A continuación, se lleva a cabo una esterilización.

Aceitunas enveradas

Tras la fermentación, las aceitunas se envasan en recipientes de vidrio o de hojalata, u otros recipientes de plástico, con salmuera a una concentración final de entre el 3 y el 5 %, con un pH <4,6; a continuación, se lleva a cabo una pasteurización; la pasteurización no es obligatoria para los recipientes de plástico antes mencionados.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Todos los envases deberán llevar el etiquetado exigido por las distintas disposiciones legales; en la etiqueta deberán figurar, en caracteres de imprenta claros y legibles de las mismas dimensiones, las indicaciones siguientes: «La Bella della Daunia» y «Denominazione di origine protetta» (o la sigla DOP); el nombre, la razón social y la dirección de la empresa productora y envasadora; el peso neto escurrido contenido en el envase, expresado de conformidad con la normativa vigente. Además, deberá figurar el símbolo gráfico de la imagen artística del logotipo específico y unívoco que se utilizará indisolublemente asociado a la denominación de origen protegida. Dicho símbolo consiste en una figura femenina inspirada en la tradición iconográfica de las antiguas vasijas de Daunia y se reproduce en «negativo»; se trata de una bailarina que empuña en alto, en la mano izquierda, un ramo de olivo. Alrededor de la figura se inserta la denominación «La Bella della Daunia» en caracteres tipográficos clásicos «serif» (en mayúsculas).

En la parte superior del marco exterior, de color oro Pantone 872, se incluye la mención «Oliva da mensa DOP», y debajo aparece el nombre del cultivar: variedad «Bella di Cerignola». El símbolo gráfico se reproducirá en una etiqueta adhesiva, o directamente en la etiqueta, en tres tamaños posibles: 2 cm, 3 cm o 5 cm.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Los municipios de Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella y Trinitapoli forman parte de la vasta llanura denominada Tavoliere della Puglia, compuesta por una zona central que ocupa la mayor parte de su superficie y de dos franjas al norte y al sur de notable extensión, aunque de diversa configuración geográfica. Los municipios mencionados se encuentran en la parte central, hacia la zona costera. Dicha zona se caracteriza por una leve pendiente que desciende uniformemente hacia el mar, situado en el límite oriental del territorio. Su elevación media es aproximadamente de 100-150 m sobre el nivel del mar; así pues, Tavoliere della Puglia debe considerarse una de las llanuras litorales italianas. La inclinación del terreno es de 7-8 %. El nivel de profundidad al que se encuentra la capa freática oscila entre los 25 y los 50 metros, dependiendo de las zonas. Los pozos artesianos también se hallan a diversos niveles según las zonas, aunque a una profundidad de 60 a 70 metros ya pueden considerarse satisfactorios desde el punto de vista del caudal. Superficie territorial: Cerignola: 58 965 ha; Orta Nova: 14 393 ha; San Ferdinando di Puglia: 4 181 ha; Stornara: 3 364 ha; Stornarella: 3 388 ha; Trinitapoli: 14 755 ha; Stornara: 99 046 ha. La superficie cubierta por la DOP «La Bella della Daunia» es aproximadamente un 30 % más reducida, ya que se han excluido las zonas que, por sus características edafoclimáticas, no resultaban aptas para el cultivo de aceitunas de mesa. En la actualidad, se cultivan unas 850 ha. Recientemente, se han podido plantar 180 ha adicionales gracias a las ayudas de la Unión Europea.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Los territorios de los municipios de Cerignola, Orta Nova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella y Trinitapoli comparten unas características edafoclimáticas e hidrológicas similares, de manera que conforman una zona de producción homogénea. El clima es típicamente mediterráneo: es decir, frío y húmedo en otoño e invierno y cálido y árido en verano. El siroco o viento del sur, que en la vertiente del Mar Tirreno es húmedo y portador de lluvia, al atravesar la cordillera de los Apeninos pierde la humedad y llega a la vertiente adriática y jónica convertido en un viento seco y caliente. Los suelos tienen una profundidad variable y una consistencia que presenta grandes diferencias, aunque prevalecen los suelos de consistencia media. En general, la permeabilidad es satisfactoria, y los pequeños encharcamientos invernales se deben a la presencia en niveles pocos profundos de estratos endurecidos ricos en cal y en arcilla arenosa. La reacción es casi siempre subalcalina o neutra. Dichos suelos pueden alcanzar un buen nivel de productividad y, siempre que se aplique un cultivo racional, ofrecen una estructura física favorable.

5.2. *Carácter específico del producto*

Su denominación viene determinada sin lugar a dudas por la forma característica de los frutos, muy semejantes a la ciruela. Se trata de un cultivar parcialmente autocompatible, y resultan buenos polinizadores los cultivares Sant'Agostino, Biancolilla, Termite di Bitetto y Mele. El cuajado del fruto es del 0,20-0,40 %. Los frutos de esta variedad son célebres por su grosor, belleza y voluminosidad, así como por la consistencia de su pulpa, su resistencia a las manipulaciones y su buena conservación. Se transforman principalmente cuando son verdes; aunque en los últimos años, dada la gran demanda de los consumidores, se elaboran asimismo aceitunas negras y aceitunas enveradas.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

«La Bella della Daunia» procede de la variedad original *oliva di Cerignola*, cultivar policlonal cuyas características distintivas presentan una gran variabilidad en función de la riqueza de su matriz genética, de los factores edafoclimáticos, de los portainjertos y de la evolución de las técnicas de cultivo. De esta variedad difundida en Daunia (región actualmente denominada Tavoliere di Capitanata) tras una mutación genética natural y a consecuencia de una selección clonal constante y cuidada iniciada por los propios cultivadores y por los viveristas locales, se ha obtenido un clon mejorado con una afinidad genética similar al cultivar original pero con características productivas superiores. Este nuevo cultivar ha sido denominado *bella di Cerignola* y se ha inscrito en el registro oleícola italiano con el n.º 15.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F9%252F0%252FD.191a8e65bf288da30734/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download